

# TWELVE

DISTILLERIE  
DE LAGUIOLE

## DESCRIPTION :

Pour le premier opus de la Cuvée **SOBRONIEL**, TWELVE a voulu le meilleur...

Ce magnum, tiré à seulement 100 exemplaires, résulte du mariage des cinq plus belles barriques de la distillerie.

Il est le fruit d'un minutieux travail et d'une distillation précise, magnifiés par une maturation lente dans les chais humides du Presbytère des Anges.

Soigneusement assemblé, ce flacon compose un single malt plein d'élégance et de complexité, tout en laissant s'exprimer les caractéristiques uniques de chaque fût.

Un coup de Maître... de chai !

DEGRÉ : 51 % vol.

CONTENANCE : 150 cl



SOBRONIEL 2022

# TWELVE

DISTILLERIE

DE LAGUIOLE



## NOTE DE NEZ :

Elégant et délicat, l'alcool est magnifiquement intégré malgré les 51 %.

Des notes de fruits blanc ainsi qu'une très légère tonalité « smoky » (absolument pas tourbée) se font sentir.

Viennent ensuite les épices douces, le foin, le miel.

Après aération apparaissent l'abricot croquant, la nectarine et pour finir quelques touches de noisette.



## NOTE DE BOUCHE :

D'une grande finesse, voluptueuse.

Les fruits jaunes sont très présents, enveloppés dans une fumée extrêmement délicate.

Quelques soupçons d'amertume en fin de bouche... qui donnent juste l'envie de se resservir un verre.



## NOTE FINALE :

Longue, très longue sur la fleur blanche et le miel de printemps.

Le côté « smoky » du nez a totalement disparu.